

KUNZE

● ● ● ●
GÄREN KÜHLEN FROSTEN

Gär- und Frosteranlagen für industrielles Backen



Großgäranlagen
mit dem einzigartigen
Kunze-Luftleitsystem

Brötchen und Baguettes

Je gleichmäßiger das Gär- und Kühl-Klima, desto besser nachher die Brötchen!

Jeder Bäcker weiß es: ein gleichbleibendes Klima beim Gären und Kühlen bzw. Absteifen der Teiglinge ist entscheidend für die Qualität der Backwaren. Und diese Forderung, ein solch konstantes Klima in der Gäranlage bzw. im Kühl-tunnel herzustellen, wurde bisher nur unzureichend erfüllt. Dank des neuen Kunze-Luftleitsystems wird die gewünschte Temperatur und Luftfeuchtigkeit über die gesamte Gärzeit erzielt:

- der Teig wird schnell und schonend auf das gewünschte Klima gebracht (computergesteuert regelbar)
- bei einer Luftfeuchtigkeit von 60-90%
- bei einer Temperatur von 18-35 °C
- bei möglichst geringer Luftbewegung und doch größtmöglichem Luftdurchsatz
- für eine gleichmäßige, optimale Teigqualität, keine Verhautung





Die Kunze-Gäranlage kann als Einhausung für vorhandene und neu zu konzipierende Brötchenanlagen sämtlicher Hersteller projiziert werden.

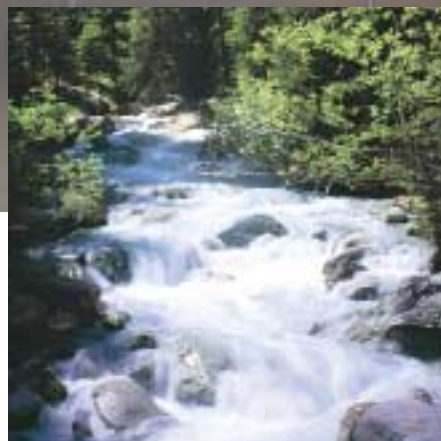


Brötchen & Baguettes

Die spezielle Anordnung der Luftschlitze in der Seitenwand garantiert eine 100%ig gleichmäßige Luftverteilung bei hohem Volumenstrom und geringer Luftgeschwindigkeit über die gesamte Anlagenlänge.

Die Anlagen können gleichzeitig beheizt, befeuchtet und gekühlt werden. So lassen sich auch bei hohen Außentemperaturen relativ niedrige Gärttemperaturen halten. Die Luftfeuchtigkeit kann in jeder Situation separat gere-

gelt werden (Befeuchten und Entfeuchten). Gleichzeitig sorgt die große Verdampferfläche für eine hohe relative Luftfeuchtigkeit, so dass ein Austrocknen bzw. Verhärten des Teiges wirksam verhindert wird.



Die optimale Behandlung des Teiglings beim Gären und Kühlen ist die Voraussetzung für die Qualität der späteren Produkte.



Auf Wunsch kann die GÄranlage durch Zwischenwände in mehrere Temperaturzonen unterteilt werden, z.B. zwei verschiedene aufeinanderfolgende Klimazonen mit darauffolgender Absteifzone.



Brezeln – locker und knusprig

Bei Brezeln, die ja auch aus Schwaben kommen, spielt die gleichmäßige Temperatur und Luftfeuchtigkeit eine vielleicht noch entscheidendere Rolle. Die Schlingenendstücke sind oft besonders dünn und deshalb auch für Verhäutung stärker anfällig.



Selbstverständlich gilt dies nicht nur für die schwäbischen, sondern auch für alle anderen Brezelarten.





Je höher der Automatisierungsgrad, desto wichtiger ist die verlässliche Konstanz der Klimaverhältnisse in den Gäranlagen.



Schwäbische Brezeln nach Verlassen der Absteifzone.



Blätterteig, Pizza & Co

Beim Kühlen und Gären kontinuierlicher Teigbänder zur Herstellung von Pizzas, Baguettes, Fokatia, Roggen- und Weizenbrötchen, Plunder- und Blätterteigwaren ist die konstante Kerntemperatur ganz besonders wichtig zur



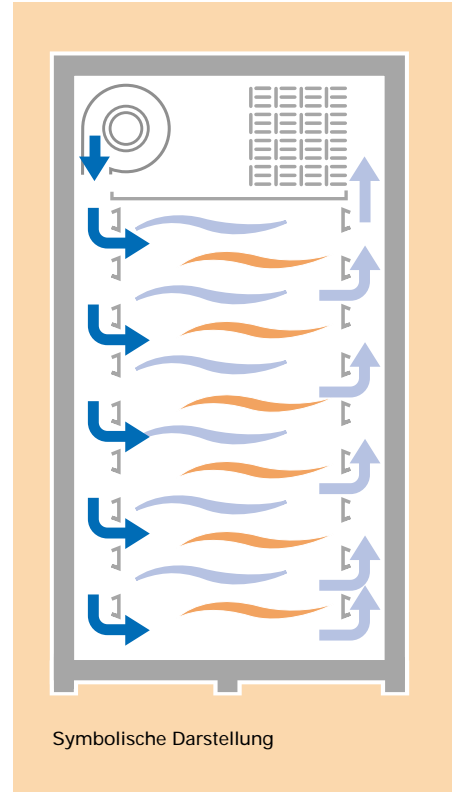
- Verbesserung der Aromabildung
- verbesserten Frischhaltung
- effektiveren Teigentwicklung durch bessere Verquellung und Temperierung
- ununterbrochenen Arbeit mit Butter
- besseren Verquellung des Klebereiweißes
- besseren Wasserbindung von Stärke und Schleimstoffen
- lockeren Teig- und Krumenstruktur
- Verkürzung bzw. zum Wegfall der Endgare
- Reduktion von Backmitteln und Hefe





Teigbandanlage zur Herstellung von Pizzas, Plunder- und Blätterteigwaren.

Luftverteilungs-Schema



Ob Brötchen, Brezeln oder Blätterteig – dank der hervorragenden Kunze-Klimatechnik werden stets gleichbleibende Gärergebnisse erzielt.



Schockfroster

Mit linearer Kettenförderung

Kunze-Schockfroster zeichnen sich aus durch eine außerordentlich hohe Kälteleistung bei extrem hoher Luftgeschwindigkeit. Besonders große Verdampferflächen mit weitem Lamellenabstand sorgen für Höchstleistung ohne Austrocknung und ermöglichen große Abtauintervalle.

Beim Ein- und Auslauf sind in der Regel Klimaschleusen vorgesehen, die den direkten Luftaustausch zwischen Halle und Frosterraum verhindern. Auch die (unnötige) Vereisung der Verdampfer wird so vermieden. Man kann wählen zwischen Flügeltüren und mechanischen bzw. elektrischen Schiebetüren.

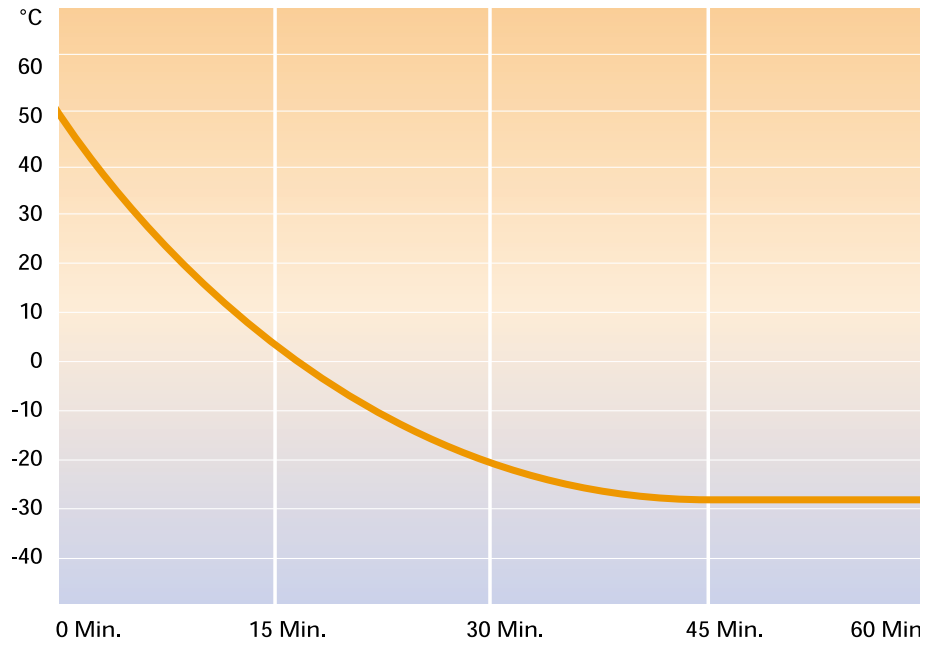


Die Frosterzelle wird im Normalfall bodeneben abgesenkt, kann auf Wunsch aber auch auf den Hallenboden aufgesetzt werden, was allerdings eine Rampenauffahrt erforderlich macht.





Temperaturverlauf der Frosterphase



Sämtliche Bauteile der Kettenförderer sind aus Edelstahl. Die Durchlaufzeiten sind elektronisch regelbar.

Technische Daten

Ausführung und Isolierung



Gehäuseausführung komplett innen und Front außen aus Edelstahl 1.4301 gebürstet.

Die Isolierung der Froster besteht aus 100 mm Polyurethan-Hartschaum (PUR) und wird mit einem Raumgewicht von ca. 45 kg pro cbm unter Hochdruck verschäumt.

Gäranlagen werden mit 50 mm Rockwool isoliert (Edelstahl-Sandwich).



Alle Arbeitsabläufe werden durch die Kunze-Touch-screen-Steuerung vollautomatisch geregelt.



Förderanlagen

Kettenförderer zum gleichmäßigen Durchzug von Stikkenwagen.

Produktion

Die hochmoderne, computergesteuerte Edelstahl-Blechfertigung erlaubt die flexible Produktion maßgeschneiderter Anlagen.

Möglichkeiten

zur Klimatechnik

- Beheizung in der Regel durch Warmwasser oder Niederdruckdampf (auf Wunsch elektrisch)
- Befeuchtung durch Niederdruckdampf
- Anschlussmöglichkeiten an kundenseitigen Kältekreislauf, z.B. NH₃, Glykol oder Wasser
- auf Wunsch komplette Kälteeinrichtung mit Kältemittelverdichter für Kältemittel R 134a oder R 404A

Projektierung

der Gesamtanlage aus einer Hand einschließlich der kompletten Klimatechnik.

Montage

Installation der kompletten Anlage einschließlich Klima- und Kältetechnik aus einer Hand.

KUNZE

• • • •
GÄREN KÜHLEN FROSTEN

Verwaltung

Bäckereitechnik GmbH
Steinacher Straße 54
73630 Remshalden-Buoch
Tel. 0 71 51 / 97 99 9-0
Fax 0 71 51 / 97 99 9-25
verkauf@kunze-gmbh.de

Produktion

Bäckereitechnik GmbH
Wilhelm-Enßle-Straße 104
73630 Remshalden-Hebsack
Tel. 0 71 81 / 4 60 02
Fax 0 71 81 / 48 16 89